Nos sauces sont faites maison

Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 08 au 12 avril 2024

Vacances de Pâques

Lundi

Sauté de veau à la sauce zurichoise

(Fond de volaille, champignons, moutarde, crème)

Chou fleur

Comté AOP

(Appellation d'Origine Protégée)

Riz au lait

Lait au chocolat
Compote de pommes en gourde
Moelleux aux amandes

Mardi

Carottes en vinaigrette

Goulash

Semoule

Petits suisses aux fruits

Croc'lait
Pain Bio
Jus d'orange

Mercredi

Pilon de poulet au ketchup
Courgettes et pommes de terre
Edam
Brownies

Yaourt à boire à la fraise
Gaufre sucrée
Poire

Jeudi
Menu Végétarien

Omelette

Blé aux petits légumes

Camembert

Ananas frais

Lait à la fraise
Compote de pommes
Moelleux nature

Vendredi

Tomates vinaigrette balsamique

Cabillaud à la sauce dieppoise

(Fumet de poisson, champignons, crevettes, moules, safran)

Brocolis et pommes de terre vapeur

Fromage blanc aux fruits

Lait nature
Brioche fourrée à la fraise
Pomme

Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications.
Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.
Tous les repas sont accompagnés de pain Bio
*** Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc**
Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: http://saint-maur.com

Nos sauces sont faites maison

Restauration
Centres de Loisirs
Menus du 15 au 19 avril 2024

Vacances de Pâques

Lundi

Poulet grillé
Petits pois à la française
(Petits pois, laitue, oignons grelots)
Tome des Pyrénées IGP
(Indication Géographique Protégée)
Kiwi

Yaourt à boire à l'abricot
Cocktail de fruits au sirop
Quatre quart

Mardi
Menu Végétarien

Radis beurre
Œufs durs sauce mornay
(Béchamel, fromage râpé)
Boulgour aux petits légumes
Yaourt aux fruits

Edam
Pain Bio
Pomme

Mercredi

Salade verte et féta
Rôti de dinde au jus
Riz pilaf
Fromage blanc aux fruits

Lait à la fraise
Compote de pommes
Carré au chocolat

Jeudi

Emincé de bœuf aux olives
Carottes persillées
Yaourt au sucre de canne
Gâteau aux poires

Lait au chocolat
Carré aux pommes
Banane

Vendredi

Blanquette de poisson
(Crème fraiche, fumet de poisson, carottes, champignons, échalote)
Pommes de terre persillées
Edam
Fraises

Yaourt aux fruits mixés
Madeleine aux pépites de chocolat
Jus de pomme

Selon le principe de la liaison chaude, les plats sont préparés en cuisine centrale le matin du jour de consommation. Ces plats sont élaborés à partir de produits bruts. Les menus proposés sont sous réserve de modifications.
Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.
Tous les repas sont accompagnés de pain Bio
*** Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc**
Vous pouvez télécharger ce menu en couleurs sur le site de la Ville: http://saint-maur.com